COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence

56e Année. T. 112. — N° 36 Dimanche 3 Septembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

MATERIAL MYCOLOGIQUE 12 SEPT. 1939 INSTITUTE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

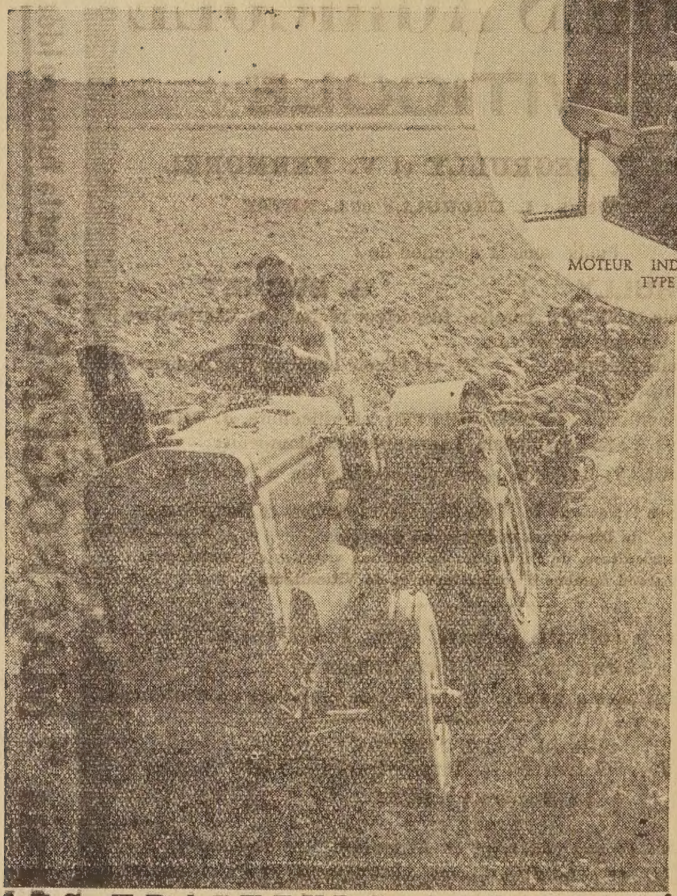
Reproduction interdite

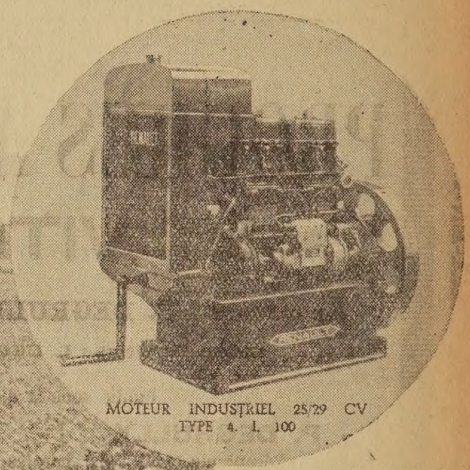
Levures Sélectionnées
MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de Vin
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE





MOTEUR INDUSTRIEL 25/29 CV
TYPE 4. I. 100

MOTEURS AGRICOLES ET INDUSTRIELS

A ESSENCE
DE 10 A 80 CV.

A HUILE LOURDE
DE 8 A 200 CV.

LES TRACTEURS AGRICOLES

MODELES A ROUES ET A CHENILLES AVEC MOTEURS A ESSENCE OU A HUILE LOURDE SPECIALEMENT ETUDIES ET REALISES POUR LA CULTURE FRANÇAISE.

RENAULT

VENTE A CRÉDIT AVEC LE CONCOURS DE LA D.I.A.C., 47 bis, AVENUE HOCHE - PARIS

VENDANGES 1939

Les meilleurs vins sont obtenus

par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges :
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux — Levures d'Anjou — Levures d'Alsace.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivées dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

CHARBONS DÉCOLORANTS en pâte : LE CARBION
ou en poudre : ALBIGÈNE

Phosphate d'Ammoniaque pur - Tanin blanc C spécial pour vendanges
PRODUITS SPECIAUX pour l'entretien de la futaille - Mèches soufrées "WEINMANN"
ACIDIMÈTRES - ÉPROUVETTES - THERMOMÈTRES - PÈSE-MOUTS

Tous nos produits de vinification sont garantis conformes
au Décret du 9 septembre 1934

Demandez la Notice Vendanges, qui vous sera adressée franco

OUVRAGES DE VINIFICATION DE J. WEINMANN

MANUEL GUIDE pour bien réussir et soigner les vins blancs et rouges. 4e édition. Ouvrage conçu dans un esprit très pratique à l'usage des viticulteurs et négociants.
1re Partie. — VINIFICATION. — Procédés modernes et adaptation suivant les climats.
2e Partie. — VINS NOUVEAUX. — Traitements. Soins d'entretien et conservation. Un volume broché prix franco : 10 frs.
PROCEDES MODERNES pour l'obtention des vins rouges de bonne tenue dans les régions tempérées. Brochure franco : 2 fr.

Institut Œnologique de Champagne

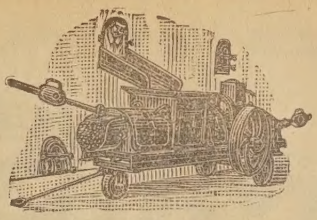
Anciens Etablissements F. TELLE, Successeur de J. WEINMANN
EPERNAY (Marne)

Syndicat Professionnel de l'Industrie
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie — Montpellier

PÉRA FRÈRES

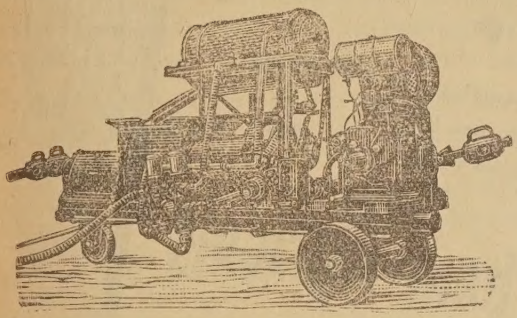
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE



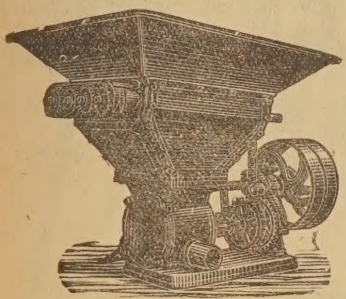
(Déposée France & Etranger)

Matériel Vinicole moderne

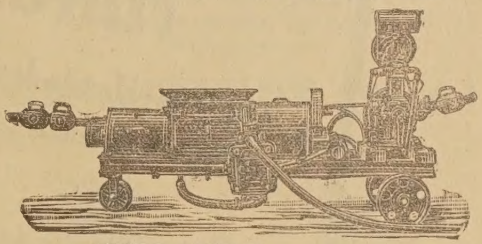


MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur

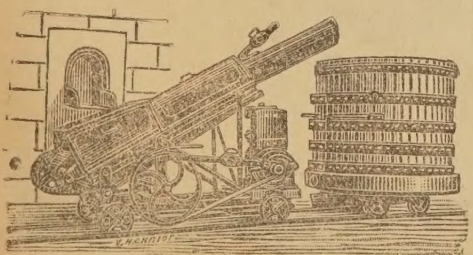
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



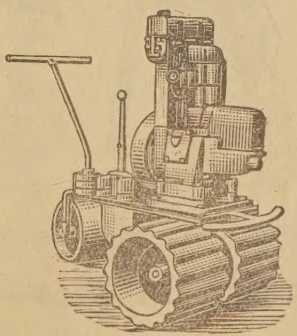
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES
CAPITAL 500.000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8me)
TÉL : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TÉL. : MINORGANIK T-T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59

Pour la destruction du chiendent
dans les vignes
et des fanes de pommes de terre

Désherbant Agricole MINORGA

à base de chlorate de soude en poudre fine
préparée spécialement pour épandage à la volée

« Demandez nos notices spéciales »

Autres produits actuellement de saison
Huile d'Anthracène de sécurité
CARBOKRIMP MINORGA
pour le traitement d'hiver de la vigne
et des arbres fruitiers

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité,
donnent après gelées une récolte
à peu près normale.

MM. les Viticulteurs sont invités à venir se rendre compte par eux-mêmes de ce que sont nos producteurs directs et en particulier parmi les dernières créations **d'Albert SEIBEL** certaines variétés susceptibles d'être mises à la vente.

Visite les jours ouvrables, entre le 20 Août et le 10 septembre au domaine **SEIBEL** sous la gare d'Aubenas (Ardèche) berceau de la vigne nouvelle créé par **A. SEIBEL**

Pour tous renseignements, notices et prix courant
s'adresser chez l'obtenteur :

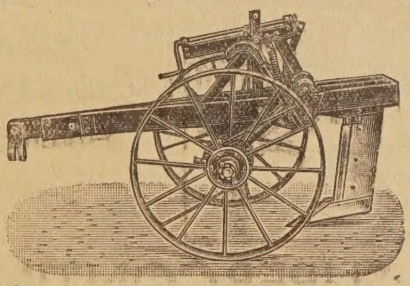
M. SEIBEL AUBENAS (Ardèche)

"FONDEUR" Société des Charrues

R. C. Toulouse 433 B

43, Avenue de Lombez, TOULOUSE (H.-G.)

Tous les Instruments aratoires pour :
traction animale ou mécanique



Sous-soleuse 51 — Traction mécanique

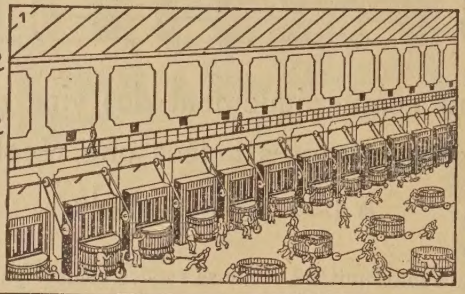
Traction animale : Brabants doubles et simples - Araires - Polysocs - Décavaillonneurs - Sous-soleuses 14.

Traction mécanique : Sous-soleuses - Vigneronnes à disques - Déchaumeuses à disques - Charrue AT Galt.

Demandez " **Brochure Culture Profonde** " *frs :* **3.**

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

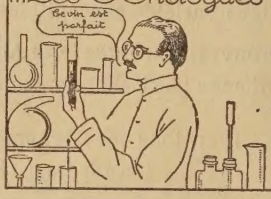
...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

...Les Œnologues examinèrent...

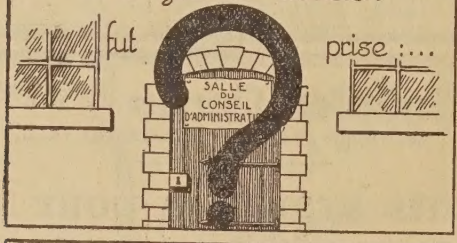


analysèrent...

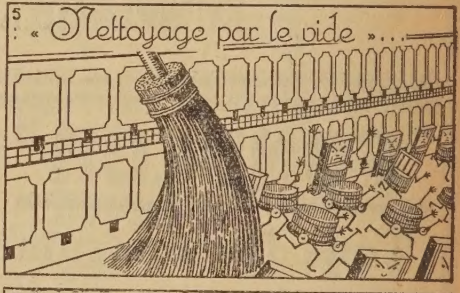
dégustèrent...

conclurent...

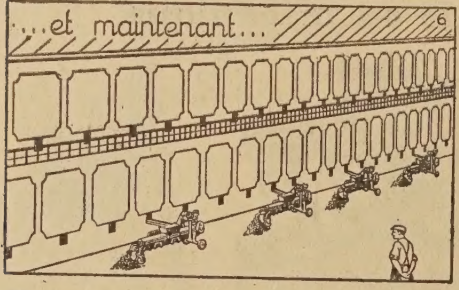
Une grande décision fut prise :...

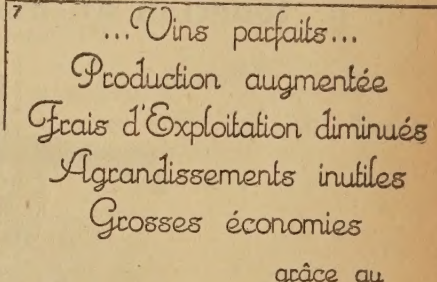


« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...





...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 19

56e Année. — N° 36 3 Septembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Alabouvette. - Chronique. — Achat et importation du plant de pomme de terre. 181
N. — Avis aux importateurs du 26 juillet 1939..... 183
Édouard Nègre. — Vinification des raisins mildiousés 185
Norbert Got. — L'Abricotier en Roussillon..... 187
Questions diverses. — *V. Charrin.* Le Genêt, ses variétés, ses applications. — Une nouvelle source d'alcool, l'alcool de sisal..... 195
Partie Officielle. — Exécution en Algérie des dispositions du décret du 19 mars 1939 sur la fabrication et la vente des vins mousseux autres que le champagne..... 197
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — A la Direction des services agricoles de l'Hérault. — Avis relatif à l'échelonnement définitif des ventes de blé de la récolte 1939. — Ecole nationale d'agriculture de Rennes..... 198
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Achat et importation du plant de pomme de terre

Le *Journal Officiel* du 26 juillet a publié un avis aux importateurs qui fixe les modalités d'introduction des plants étrangers de pomme de terre pour la prochaine campagne. On en trouvera le texte complet ci-dessous.

Certaines dispositions de ce règlement méritent d'être commentées. Notons tout d'abord qu'en dépit de certaines protestations, le contingentement est maintenu et que le plant sélectionné français continue à bénéficier d'un régime de faveur. Etrange faveur en vérité que celle qui consiste à assurer l'écoulement de la production de nos syndicats en prévoyant que l'acheteur de plant sélectionné français pourra obtenir une augmentation de son contingent de licences d'importation de plant étranger. Est-ce à dire que le plant français est régulièrement inférieur au plant étranger et qu'en l'absence de la protection actuelle il ne trouverait pas d'acheteur ? Nous avons déjà donné ici même (N° 6 du 5 février 1939) notre opinion sur ce sujet. Les résultats culturaux de l'année 1939 n'apportent guère d'éléments nouveaux d'appréciation. Partout où il nous a été donné de comparer l'état sanitaire de plant sélectionné français de plant sélectionné étranger et de plant ordinaire nous avons retrouvé le classement antérieur à savoir :

Supériorité à peu près constante et souvent écrasante du plant sélectionné sur le plant non sélectionné ;

Egalité sinon supériorité du plant sélectionné français pour les variétés autres que Bintje ;

Plus grande régularité de qualité dans les livraisons hollandaises de Bintje.

Certains utilisateurs de plant sélectionné français ont eu à se plaindre cette année de trop nombreux vides à la levée — surtout dans les variétés Bintje et Royal Kidney — et cela même avec du plant soumis à la germination préalable.

Les causes de ces mauvaises levées sont multiples :

— Plantation de tubercules mal conservés soit chez le producteur soit chez l'acheteur ;

— Plantation de tubercules récemment égermés ou germes cassés à la plantation ;

— Plantation trop précoce — dans des terres humides et froides — où dans des terres trop sèches ;

— Filosité et boulage ;

— Rhizoctone et jambe noire.

Il ne saurait donc être question de rendre responsable le seul sélectionneur. Toutefois il faut reconnaître que beaucoup de nos syndicats de sélection ont intérêt à perfectionner leurs méthodes de conservation comme aussi à améliorer la présentation (calibrage) de leurs produits. Le silo doit arriver à se substituer aux tas énormes des greniers et des granges.

Contre la filosité et le boulage, le sélectionneur, qu'il soit français ou hollandais, est malheureusement à peu près impuissant. L'acheteur peut (dans une certaine mesure seulement, car le boulage en terre n'est pas exclu) remédier à ces anomalies de germination en faisant germer les tubercules avant plantation et en éliminant tous ceux qui présentent des germes anormaux.

*
**

L'attribution des licences d'importation de plants étrangers se fait sensiblement suivant les mêmes règles que les années précédentes, c'est-à-dire que la grosse majorité du contingent est encore réservée aux anciens importateurs. Toutefois les agriculteurs nouveaux importateurs ont cette année la possibilité de présenter des demandes par l'intermédiaire de leurs groupements. La date du 1er septembre fixée pour la constitution des dossiers paraît beaucoup trop précoce — de même qu'est incompréhensible celle du 31 août pour les justifications d'achat du plant français. — Comment la Fédération nationale des producteurs de plants peut-elle fournir des attestations pour cette date alors que les résultats du contrôle des variétés tardives ne sont connus que depuis quelques jours ? Veut-on obliger les Syndicats à vendre d'avance avant

tout contrôle au risque de les inciter à frauder ensuite pour donner satisfaction à leurs clients ?

Et comment les agriculteurs isolés peuvent-ils acheter du plant français avant de connaître les Syndicats agréés ?

L. Alabouvette.

Avis aux importateurs du 26 juillet 1939

Les importateurs, désireux d'obtenir des autorisations pour l'importation de pommes de terre de semence au titre de la campagne 1939-1940 sont avisés que les conditions et formalités à remplir par eux ont été fixées ainsi qu'il suit :

— Peuvent présenter des demandes d'autorisation d'importation, les groupements d'Agriculteurs, les agriculteurs isolés, ainsi que les négociants qui pratiquent normalement le commerce des pommes de terre de semence.

— Les demandeurs doivent justifier d'importations de pommes de terre de semences étrangères pendant la période allant *du 1er juillet* 1935 *au* 30 *juin* 1939 *inclus*.

— Les demandes établies en quatre exemplaires, par pays et par bureau de douane, devront mentionner d'une façon précise la quantité totale ainsi que la quantité par variété des semences de pommes de terre à importer. Elles devront être adressées au ministère de l'Agriculture (direction de l'agriculture, 6e Bureau) par l'intermédiaire du directeur des Services agricoles du département où les intéressés sont domiciliés, et parvenir au ministère au moins quinze jours avant la date d'arrivée des marchandises à importer.

— Le mode et la date de présentation des justifications d'importations antérieures ont fait l'objet de l'avis paru au *Journal officiel* du 22 juin 1939.

Dispositions relatives aux anciens importateurs. — Les importateurs ayant justifié d'importations antérieures dans les conditions visées ci-dessus et à l'avis du 22 juin 1939 auront la possibilité de recevoir des autorisations d'importation sur la base de la moyenne annuelle des importations réalisées pendant les campagnes 1935-1936, 1936-1937, 1937-1938 et 1938-1939, et dans les limites suivantes :

Groupements d'agriculteurs ou agriculteurs isolés : 85 pour 100 de cette moyenne, quel qu'en soit le montant.

Négociants en pommes de terre :

— Moyenne inférieure ou égale à 5.000 quintaux : 85 pour 100 de cette moyenne ;

— Moyenne supérieure à 5.000 quintaux :

Tranche de 0 à 5.000 quintaux : 85 pour 100 ;

Tranche de 5.001 à 20.000 quintaux : 80 pour 100 ;

Tranche supérieure à 20.000 quintaux : 75 pour 100.

De plus, chaque importateur ayant justifié d'importations antérieures pourra obtenir une autorisation supplémentaire pour une quantité équivalente à la moitié de l'abattement tel qu'il résulte des indications portées plus haut, s'il justifie avoir acheté, *avant le* 31 *août* 1939 des plants de pommes de terre de semence français, officiellement contrôlés, de la récolte 1939, et des variétés suivantes :

Ackersegen, Alberta, Bintje, Duchesse, Early rose, Etoile du Léon, Flava, Flourball, Fluke, Industrie, Muntiga 17, Parnassia, Rosa, Royal-Kidney, Saucisse.

La proportion entre les achats de plants français et la quantité qui pourra être délivrée sera fixée ultérieurement. L'achat de plants français devra faire l'objet d'un contrat établi conformément au modèle qui sera publié au *Bulletin de l'Office des Renseignements Agricoles* et qui peut être fourni, sur simple demande, par le ministère de l'Agriculture, direction de l'Agriculture, 6e Bureau, 78, rue de Varenne, Paris (7e).

L'autorisation correspondante d'importation de plants étrangers ne sera délivrée qu'après transmission de ce contrat au ministère de l'Agriculture, par la Fédération Nationale des producteurs de plants de pommes de terre, à Canchomprez-Templeuve (Nord), et avec son avis favorable.

Dispositions relatives aux importations réalisées par une personne autre que le bénéficiaire des autorisations. — Les agriculteurs, groupements d'agriculteurs et commerçants qui auront importé personnellement pendant la période allant du 1er *juillet* 1935 *au* 30 *juin* 1939, des pommes de terre étrangères au moyen d'autorisations dont ils n'étaient pas les bénéficiaires, pourront faire valoir leurs droits personnels à l'importation, s'ils peuvent justifier qu'ils avaient personnellement acheté et payé à l'étranger les pommes de terre qu'ils ont reçues, et *payé les droits de douane.*

Ces preuves consisteront dans les pièces suivantes :

a) Les contrats d'achat direct à l'étranger des marchandises reçues ;
b) Les factures originales, afférentes à ces achats ;
c) Les lettres de voiture d'expédition internationale ;
d) Les documents prouvant le paiement des droits de douane.

De plus, les intéressés devront indiquer le nom du bénéficiaire de l'autorisation au vu de laquelle ont été effectués les dédouanements des pommes de terre qu'ils avaient ainsi achetées et payées directement au fournisseur étranger.

Les autorisations délivrées en application de cette dernière disposition viendront en déduction des quantités susceptibles d'être délivrées au bénéficiaire de l'autorisation utilisée par une autre personne.

Les agriculteurs, groupements d'agriculteurs et commerçants remplissant ces conditions et qui désireraient bénéficier de cette clause, devront en aviser immédiatement le ministère de l'Agriculture, direction de l'Agriculture, 6e Bureau, 78, rue de Varenne, Paris (7e), et présenter leur demande ainsi que fournir les pièces demandées, *avant le* 31 *août* 1939.

Passé cette date, aucune demande relative à cette dernière disposition ne pourra être examinée.

Dispositions relatives aux personnes qui ne remplissent pas ou qui ne sont pas satisfaites par les conditions précédentes. — Les agriculteurs, groupements d'agriculteurs et les négociants pratiquant normalement le commerce des pommes de terre de semence, et ne pouvant pas bénéficier d'autorisations dans les conditions ci-dessus précisées, ainsi que ceux, parmi les importateurs anciens, dont les besoins ne seraient pas complètement couverts, pourront présenter des demandes, établies dans

les formes indiquées ci-dessus, par l'intermédiaire des groupements nationaux suivants :

— Fédération Nationale des Syndicats de négociants en pommes de terre ;

— Confédération nationale des producteurs de pommes de terre ;

— Fédération des coopératives et syndicats, de fruits, primeurs et légumes ;

— Fédération Nationale des coopératives de consommation.

Ils devront, à cet effet, établir des dossiers qui seront examinés par une Commission dont la constitution sera ultérieurement fixée.

L'avis de cette Commission sera donné sur les bases qui lui seront indiquées par le ministère de l'Agriculture, et le montant du contingent qu'elle sera amenée à répartir sera déterminée en tenant compte des conditions du marché français des plants de pommes de terre officiellement contrôlés.

Les demandes présentées à ce titre devront parvenir avant le 1er septembre 1939, aux Groupements nationaux chargés de les transmettre au ministère de l'Agriculture. La Commission chargée de les examiner pourra demander aux intéressés de fournir toutes pièces complémentaires nécessaires à la constitution de leur dossier qui devra être définitivement établi avant le 16 octobre 1939, pour les demantes afférentes aux importations d'automne, et avant le 1er janvier 1940 pour les demandes afférentes aux importations de printemps.

Modèles des demandes. — Un modèle des demandes a été annexé à l'arrêté du 17 janvier 1933 (*J. O.* du 18 janvier) et il pourra être fourni, sur simple demande, par le ministère de l'Agriculture, direction de l'Agriculture, 6e Bureau, 78, rue de Varenne, Paris (7e).

Répression des fraudes. — Les intéressés devront se conformer strictement aux dispositions prévues par le décret du 23 septembre 1934 relatif à la répression des fraudes, en ce qui concerne le commerce des plants de pommes de terre (*Journal Officiel* du 26 septembre 1934).

VINIFICATION DES RAISINS MILDIOUSÉS

Le mildiou ne doit pas être regardé seulement comme un facteur de diminution de la production ; au moment de la vendange, il faut aussi tenir compte de l'influence qu'il peut avoir sur la qualité du vin et agir en conséquence, lors de la vinification.

Lorsque le feuillage a été seul atteint par ce champignon, suivant l'importance de l'attaque, il peut en être résulté une mauvaise alimentation de la plante et, par suite, une maturation défectueuse du fruit. Celui-ci est sain ; il ne nécessite pas un traitement spécial, quoique, dans certains cas, il convienne de se méfier du faible degré alcoolique du vin futur.

La question est toute autre lorsque le mildiou s'attaque à la grappe dont la composition se trouve encore plus modifiée ;

à un *titre saccharimétrique faible du moût*, accompagné d'*une acidité élevée*, s'ajoutent les caractères suivants :

— *une proportion élevée de matières solides par rapport à la quantité de jus*, d'autant plus grande qu'un nombre plus élevé de grains ou de grapillons ont coulé, se sont desséchés, sont tombés ;

— *des raisins altérés* pouvant être facilement la proie de la *pourriture grise*, riches en *matières azotées*, en *œnoxydase*, — diastase provoquant la casse brune des vins —, et en *ferments nombreux défavorables* à une bonne vinification et à une bonne conservation des vins.

Vinifier de telles vendanges sans soins spéciaux c'est s'exposer à obtenir des vins âpres, de goût défectueux, d'acidité volatile élevée et de mauvaise conservation (casse brune, tourne).

Il est si facile d'éviter ces inconvénients !

Il suffit généralement de traiter la vendange par des *doses suffisantes d'anhydride sulfureux*, variables avec l'état de la vendange (température, maturité, altération) :

15 à 25 grammes par hectolitre, pour les vins rouges ;
25 à 35 grammes par hectolitre, pour les vins blancs et les vins rosés.

et de faire un *cuvage court* (deux à quatre jours au maximum), dans le cas de la vinification en rouge.

On aura intérêt à faire partir rapidement la fermentation, après le sulfitage, par un levurage abondant (3 à 4 pour 100 de la vendange), au moyen d'un levain de levures elliptiques en pleine activité additionné à la vendange au cours d'un remontage effectué avec aération.

Le sulfitage assainit la vendange dont il détruit les mauvais ferments ; le levurage l'ensemence en bonnes levures actives qui prendront possession du milieu et effectueront la fermentation alcoolique dans de bonnes conditions ; le remontage avec aération facilite le départ de la fermentation ; il y a généralement avantage à le renouveler sans excès, deux remontages au cours de ce cuvage doivent normalement suffire, chacun d'eux remontant un cinquième environ du moût contenu dans la cuve.

Le cuvage court permet d'éviter une trop grande dissolution de matières tannoïdes et d'obtenir ainsi un vin agréable à boire ; le décuvage devra se faire sans attendre que la fermentation soit terminée.

Un égrappage partiel de la vendange, si l'on possède un égrappoir, permet d'obtenir un résultat analogue, meilleur même, avec une moindre perte de couleur, le cuvage pouvant alors être plus long.

Si la vendange est très pourrie, il vaut mieux la vinifier en rosé, le moût étant débourbé après sulfitage, avant d'être mis à fermenter.

Edouard Nègre,
Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture.

L'ABRICOTIER EN ROUSSILLON

par M. Norbert Got, ingénieur agricole

PLAN

I. — Introduction.
II. — Historique et évolution de cette culture en Roussillon.
Historique. L'avenir.
Importance des plantations et de la production.
L'association vigne-abricotier.
Région de production.
III. — Exigences climatériques et agrologiques.
IV. — Multiplication : Semis, greffage, porte-greffe : Pruniers, Franc, Pêcher, Amandier.
V. — Variétés locales.
VI. — Création de vergers : Préparation du sol, époque, espacement, choix des jeunes plants, vente des plants, plantation proprement dite.
VII. — Soins culturaux : Fumure, taille, irrigation, soins d'entretien.
VIII. — Accidents et parasites.
IX. — Récolte : Cueillette, expédition.
X. — Utilisation de l'abricot : Consommation, pulperie, utilisations diverses.
XI. — Économie de cette culture : Productivité, rendement, prix de vente, prix des plants.
XII. — Conclusions.

I. — Introduction

On sait que le Roussillon est une région fruitière de première importance.

Parmi les diverses espèces fruitières que l'on cultive, l'abricotier occupe une place de choix et contribue grandement à la prospérité du pays. Il suffira d'indiquer que, dans notre région, le nombre d'abricotiers est supérieur au tiers du nombre total de ces arbres plantés en France pour comprendre la place prépondérante de cette culture dans l'économie Roussillonnaise. Il faut souligner que notre pays offre des possibilités d'exploitation intensive de cet arbre que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Nos abricots, fortement colorés, devancent ceux des autres régions, en même temps qu'ils présentent les plus grandes qualités organoleptiques : ils sont gros, charnus, sucrés et parfumés. Leur renommée dépasse largement nos frontières.

Sans doute, la culture de l'abricotier en Roussillon présente des caractères d'analogie avec celle pratiquée ailleurs. Cependant, de nombreuses particularités et aussi l'influence du milieu, font que cette culture prend une allure spéciale qui mérite d'être exposée. C'est précisément le but de cette courte étude, résultat de recherches, observations et expériences personnelles autant que d'une enquête auprès de nombreux arboriculteurs du pays. Au surplus, des transformations apparaissent chaque jour et il est intéressant de les mettre en relief aussi bien pour le praticien que pour l'agronome et l'économiste.

II. — Historique et évolution de cette culture en Roussillon

Historique. — Il est difficile de retracer l'historique de cette culture à cause de la rareté des documents locaux.

L'abricotier aurait été introduit en Roussillon vers le xme siècle par les Maures qui envahirent et dévastèrent les bois qui couvraient le pays. Cette hypothèse concorde avec la récente théorie de Régnier qui a établi que cet arbre est originaire des bords de l'Atlas (1).

Jusqu'au début du xixme siècle, il ne se rencontre que sous forme d'arbres isolés, disséminés dans les champs et les jardins et dont les fruits servent aux besoins familiaux. A partir de cette date, l'abricotier s'est graduellement répandu.

Ille-sur-Têt paraît être le berceau de cette culture, puisque, dès 1825, on y trouve des plantations assez importantes, dont la production est acheminée à dos d'homme ou de bête sur les marchés locaux voisins, où, grâce à des diligences, sur les départements voisins : Aude, Ariège et Haute-Garonne.

Ce n'est que vers le milieu du dernier siècle que l'on dénombre des plantations assez conséquentes. C'est ainsi qu'en 1855, Siau signale la présence de 14.000 abricotiers, dont une bonne part se trouvaient dans les 450 hectares de vergers existant à ce moment.

L'enquête agricole de 1892 mentionne 250.000 pêchers et abricotiers ; d'après les déductions que l'on peut faire, le nombre des abricotiers oscillait aux environs de 40.000.

A la fin de la guerre, en 1920, ce chiffre passe, d'après Basset (2), à 80.000. En 30 ans, les plantations ont simplement doublé et on ne peut s'empêcher de se demander pourquoi l'agriculteur ne s'est pas davantage préoccupé d'augmenter cette production.

Cela tient sans doute aux prix de vente peu élevés que l'on enregistrait : de 0.40 à 0.75 le kilog. On ne prévoyait pas à ce moment que cette culture deviendrait, une décade plus tard, une des plus fructueuses spéculations agricoles.

C'est surtout à partir de 1925 que les plantations de ces arbres se multiplièrent avec une rapidité prodigieuse. Tant et si bien qu'en 1929 l'enquête agricole en dénombre 630.000. Ce rythme se ralentit quelque peu entre 1932 et 1934, mais depuis cette date il a repris avec une nouvelle intensité. On peut estimer qu'à l'heure actuelle il existe, dans l'ensemble, un peu plus de 800.000 abricotiers.

L'avenir. — Comme nous venons de le noter, c'est surtout depuis la guerre et à partir de 1925 que les viticulteurs se mirent à planter dans leurs vignobles des abricotiers. Les pionniers de la première heure n'ont pas eu à se plaindre de leur initiative. Beaucoup ont fait fortune.

Devant ce succès, on observa que chaque année on se mit à augmenter les surfaces et même à étendre ses propres plantations. L'élan qui se manifesta un peu partout pendant cette époque héroïque se ralentit seulement à partir de 1932 jusqu'en 1935. Ce rythme a repris aujourd'hui à nouveau avec frénésie.

Le petit producteur comme le gros se mirent à planter, celui-là ne plante que quelques dizaines d'arbres, celui-ci quelques centaines ou même quelques milliers. D'aucuns veulent arrêter cette course. Les plantations se sont accrues dans des proportions telles qu'elles font redouter à certains la mévente des fruits et un effondrement irrémédiable du marché.

Sans vouloir jouer au prophète il n'est pas interdit de prévoir des crises graves, improprement appelées « crises de surproduction » si tout le monde continue à planter. Il apparaît bien qu'à l'avenir, pour ne pas rompre l'harmonie entre

---

(1) Il est à noter qu'en France l'abricotier venant d'Italie n'apparut que plus tard, au xvme siècle, dans la vallée de la Loire.

(2) E. Basset : Taille des arbres fruitiers en plein vent. Tract de l'Office agricole des P.-O.

la production et la consommation, on ne devra multiplier ces arbres qu'avec circonspection et s'attacher à les mettre seulement là où ils sont vraiment à leur place. Nous ne sommes plus au temps heureux où on n'avait qu'à se préoccuper de produire : aujourd'hui il faut d'abord penser aux débouchés.

Sans doute, nous importons toujours de la pulpe, des confitures et surtout des abricots séchés. Nous pouvons donc fabriquer une partie de ces préparations, nos colonies produisant le complément.

Il n'est pas défendu de penser, d'ailleurs, que nous pouvons envisager des exportations possibles en Angleterre, en Belgique, en Suisse et même en Allemagne. Une autre considération qu'il ne faut jamais perdre de vue c'est que cette production est capricieuse : il faut compter avec les gelées printanières qui détruisent parfois les fleurs ou les jeunes fruits d'une fragilité bien connue, une période de pluie ou d'humidité persistante au moment de la floraison venant gêner la fécondation, les dépérissements qui déciment les plantations.

Importance des plantations et de la production. — Pour bien montrer l'exceptionnelle importance de cette culture, il suffit de dire que sur les 1.639.200 abricotiers qu'accusait pour l'ensemble de la France l'enquête agricole de 1929, 630.000 se trouvaient en Roussillon.

Il faut grouper les 5 départements de la vallée du Rhône (Ardèche 93.100 ; Bouches-du-Rhône 250.300 ; Drôme 111.400 ; Gard 110.000 ; Vaucluse 133.000) pour obtenir un chiffre comparable soit 700.000.

A titre documentaire, nous signalerons qu'en 1931 la production mondiale de l'abricotier a été de 500.000 tonnes, la France, qui est un pays grand producteur, a récolté cette année-là 7.119 tonnes, tandis que les autres pays grands producteurs en produisaient : les Etats-Unis 251.290 ; l'Espagne 73.820 ; l'Italie 27.877 tonnes. Il convient de remarquer qu'en 1931 la production française fut fortement déficitaire.

En 1930, lorsque le Roussillon n'a produit que 1.000 tonnes, la production globale de la France fut de 19.420 tonnes, tandis que l'Italie en produisit 18.390, l'Espagne 92.937 et les Etats-Unis 181.437.

Nous donnerons ci-dessous le chiffre des expéditions en abricots de l'ensemble des gares du Roussillon (en tonnes) :

1925	4.800	1926	6.100	1927	6.400
1928	1.000	1929	7.300	1930	1.000
1931	2.500	1932	3.200	1933	257
1934	6.700	1935	7.900	1936	2.800
1937	6.100	1938	10.500		

Pour avoir les chiffres de la production globale il faut y ajouter les quantités acheminées par la route (30 à 50 pour 100).

L'association vignoble-abricotier. — Pour aussi paradoxal que cela puisse paraître, il n'existe que peu de plantations où l'abricotier occupe seul le sol. Le fait qui frappe le plus c'est que la plupart des abricotiers sont plantés dans le vignoble.

MM. G. Buchet, Faure et Francot ont ici-même (1) traité avec beaucoup de compétence ce sujet.

Nous nous bornerons à indiquer que ce mode de culture n'est pas tout à fait rationnel et que c'est seulement des considérations économiques qui l'ont fait adopter par le vigneron.

La progression de ces plantations paraît avoir été d'autant plus rapide que la crise viticole était plus grave et que les abricots se vendaient à des prix plus rémunérateurs.

On peut dire que l'on a planté dans le vignoble pour augmenter le revenu brut de l'exploitation en même temps que pour s'assurer contre la mévente

(1) Cultures associées et substitutives de la vigne par G. Buchet, Faure et Francot. *Progrès agricole et viticole,* 9 octobre 1938 et suivants.

possible du vin. On obtient ainsi une production maximum sur une surface minimum.

Par cette association, les arbres profitent des façons et de la fumure accordées à la vigne.

L'expérience de ces vingt dernières années démontre que l'abricotier n'est nullement gêné dans le vignoble. Il prend toujours le dessus et c'est la vigne qui souffre.

C'est tellement vrai que les pieds de vigne qui viennent à l'abri des arbres deviennent malingres et sont beaucoup moins fertiles, les fleurs coulent parce que insuffisamment exposées au soleil. C'est ainsi que la récolte d'un hectare de vigne plantée d'abricotiers (une rangée d'arbres toutes les cinq rangées de vigne) en pleine production est inférieure à la moitié. Lorsque le vin se vend cher, le produit total ne dépasse pas celui du vignoble tout seul.

Le pêcher, planté dans la vigne, ne provoque pas une diminution de rendement aussi élevée. C'est ce qui nous fait dire que, contrairement à ce que l'on admet, l'abricotier est plus épuisant. Au reste, lorsque l'on arrache les abricotiers, la vigne reprend la vigueur et produit beaucoup plus, tandis qu'après l'arrachage des pêchers, la différence est peu accusée.

Le passage fréquent des chevaux pour effectuer les façons culturales cause des blessures aux branches et aussi aux racines. Les arbres constituent une gêne pour l'exécution des travaux aratoires. Bien plus, les traitements et les soins aux arbres sont rendus difficiles par suite de la nécessité de former très haut les gobelets.

Il faut enfin noter qu'il y a concurrence, lutte pour la vie entre les organes souterrains. L'arbre, quel que soit son développement, n'a droit en tout et pour tout qu'à l'espace réservé à un cep et doit trop souvent se contenter de grignoter la fumure donnée à la vigne.

Régions de production. — L'abricotier est cultivé dans presque toute la base plaine du Roussillon.

Les principaux centres de production, d'après l'enquête de 1929, sont les suivants :

1° *Perpignan, Elne* : 320.000 abricotiers (canton de Perpignan Est et Ouest).

2° *Ille-sur-Têt et Millas* : 100.000 abricotiers (cantons de Millas et une partie du canton de Vinça).

3° *Salces et Rivesaltes* : 100.000 abricotiers (canton de Rivesaltes).

4° Dans les cantons de *Thuir* et *Argelès* on compte aussi 100.000 de ces arbres.

D'une manière générale, les communes les plus importantes à signaler sont : dans la vallée de la Têt : Perpignan, Toulouges, Ille-sur-Têt, Millas, le Soler, Pézilla-de-la-rivière ; dans le Salanque : Bompas, Villelongue-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Toreilles ; dans la vallée de l'Agly : Rivesaltes, Salses, Pia, Claira, Saint-Hippolyte et Saint-Laurent-la-Salanque ; dans la vallée du Tech : Brouilla, Saint-Genis, Ortaffa, Elne, Saint-Cyprien, et, dans la région des Aspres : Thuir, Trouillas, Ponteilla, Canohès, Pollestres, Saleilles et Alénya.

La production en abricots est loin d'avoir atteint le développement auquel notre région peut légitimement prétendre. Il est incontestable que le succès de cette culture est dû à des conditions naturelles et économiques favorables qui lui permettent de produire en abondance des fruits de choix et à un prix relativement bas.

L'abricotier occupe une place assez importante dans le Conflent et se rencontre quelque peu dans la région de Céret, de Sournia et de Latour-de-France.

Dans la région du Conflent, en particulier dans les fertiles vergers d'Espira du Conflent et d'Estoher et dans les communes de Prades, Codalet, Marquixanes, les abricotiers ont gagné depuis quelques années du terrain et produisent maintenant une récolte assez importante. Là, les abricots, par ailleurs d'excellente qualité, mûrissent une quinzaine de jours plus tard que dans les plaines et réalisent presque toujours un meilleur prix.

Cet hiver, utilisez du

SOJA

Au printemps prochain semez du Soja pour produire vous-même le grain nécessaire à la ferme. Parce que le Soja en grain constitue un aliment concentré de la plus haute valeur nutritive produisant en abondance chair, lait, œufs. Contient vitamines A.B.D. et E. de Fécondation herbatives, de la Lécithine, etc...

Sur demande, le **Syndicat National des Producteurs de Soja**, 35, rue Ledru-Rollin, **Châteauroux** (Indre), vous fera parvenir gratuitement son dépliant illustré de propagande. Ecrivez.

OISONS Toulouse. Lapins géants. Canetons. Poulettes. Elev. Château BARTHAS. St-Georges (Gers)

A **céder**, cidrerie distillerie état et libre. Écrire, de SACONAY – Saint-Servan-sur-Mer (I. et V.).

Nos Agriculteurs Modernes

M. Servat, propriétaire, à Ceyras (Hérault). actionnera son pressoir désormais avec « **SERHYDRO** » **SIMON**, la dernière création des **Ets SIMON Frères de Cherbourg**, qui s'adapte sans aucune difficulté sur tout pressoir existant, même lorsque la vis est usée ou courbée. Grâce aux remarquables qualités de **SERHYDRO**, cet agriculteur avisé obtiendra avec une main-d'œuvre très réduite, un rendement maximum et des jus parfaits car **SERHYDRO** respecte toutes les lois de l'écoulement des liquides, de l'assèchement des marcs et celles de la production économique des produits de qualité. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 14 mai 1939.

PORCS 2 à 3 m, 160 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35 45 kilos, 300 400 francs.

Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

POUR BIEN VINIFIER

ET AMÉLIORER QUALITÉ, DEGRÉ, BOUQUET,
ASSURER LA CONSERVATION DE VOS VINS

EMPLOYEZ LES

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

(INSTITUT D'ŒNOLOGIE FONDÉ EN 1905)

Notice explicative gratuite. — Dépositaires sont demandés

Pour augmenter vos bénéfices, employez l'engrais donnant pour la même dépense à l'hectare le maximum de rendement, le :

PHOSAMO

MATIÈRE FERTILISANTE COMPLÈTE

entièrement obtenue par combinaison chimique et NON par simple mélange

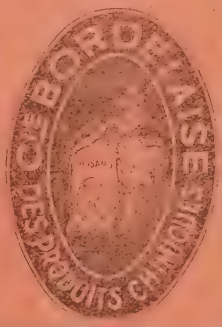
garantie **SANS ACIDITÉ, SANS CHLORURES** (ni chlorydrates) **SANS MÉLANGE**

Demandez le PHOSAMO aux vendeurs des produits de la

CIE BORDELAISE

Capital : **35 millions** – Usines : **SÈTE, BORDEAUX, NANTES, ROUEN**

Agence du Sud-Est : **4, rue Viala - AVIGNON**



Ne renoncez pas à vous assurer le bénéfice de tant d'efforts ....

... par une vinification mal conduite ou insuffisante qui ne permet pas de tirer d'une vendange ou d'un moût le maximum de ses qualités.

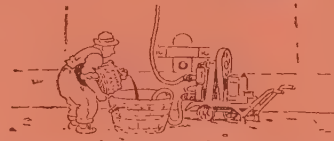
Les raisins introduits dans la cuve doivent être nécessairement assainis par l'Anhydride Sulfureux sous ses différentes formes.

Soit :- Anhydride Sulfureux Chimiquement pur en tube ((la plus économique))

Soit :- Métabisulfite de Potasse. ((la plus simple))

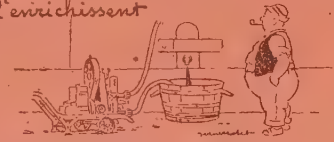
Soit :- Solutions commerciales aux dosages et aux dénominations multiples.

Vous obtiendrez cependant des résultats variables qui traîtront à des degrés différents, les qualités de vos vins ..... car le Sulfitage qui est une opération nécessaire n'est pas un traitement suffisant.



L'Anhydride Sulfureux assainit le vin.

Les levures sélectionnées De l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER l'enrichissent



La fermentation des vendanges levurées est rapide, toujours complète et sans a-coups. Seule elle permet la dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la peau du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure.

Le degré de vin levuré augmente. La levure pure sélectionnée transforme intégralement le sucre du moût en alcool

La fraîcheur, la finesse sont plus grandes, parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE.— certains principes sont conservés et développés alors que au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.

La conservation est assurée, le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool, il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER, (Hérault)

TÉLÉPHONES **41-67** et **41-68**

NOTICES, PRIX-COURANTS

Mode opératoire complet de vinification gratis et franco sur demande.

N'économisez pas sur la fumure phosphatée de la vigne, car les vins de haute qualité sont les plus riches en acide phosphorique.
Un apport, chaque année, de 400 à 500 Kilos de SUPERPHOSPHATE DE CHAUX est indispensable.

Envoi gratuit de la brochure: " LA VIGNE ": 32 Pages, sur demande adressée au COMITÉ DE VULGARISATION DU SUPERPHOSPHATE DE CHAUX
6, rue d'Argenson, Paris (8e)

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTÉES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du " *Progrès Agricole et Viticole* "

Téléphone : 121-59

-: LA CLARIFICATION CENTRIFUGE :-

immédiatement après la fermentation
constitue une véritable

STÉRILISATION A FROID

VOUS SEREZ LE PREMIER

à vendre un vin clair

VOUS POURREZ LE CONSERVER SANS SOUTIRAGE

aussi longtemps qu'il vous plaira
si vous adoptez le

CLARIFICATEUR CENTRIFUGE

De Laval

Société **ALFA-LAVAL**, 10, Rue Charles-V - **PARIS-IV**me

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

Quelques plantations se trouvent dans les communes de Villefranche du Conflent, Olette et Oreilla (870 m.). A ces altitudes, la production est irrégulière parce qu'elle n'est pas à l'abri des gelées de printemps redoutables pour la floraison. La plantation la plus élevée de France se trouve sans doute au pied du Pont-Gisclar dans la commune de Thuès, à 938 m. d'altitude.

III. — Exigences climatériques et agrologiques

L'abricotier est un arbre à grande distribution géographique, surtout cultivé dans le Lyonnais et la vallée du Rhône, en Auvergne dans le Puy-de-Dôme, dans le Bordelais, en Provence et en Roussillon.

L'abricotier aime le grand air et le soleil en ne craint pas la chaleur et la sécheresse. Il faut noter qu'il est plus sensible au froid que le pêcher.

Il préfère les endroits sains et aérés, les meilleurs rendements sont obtenus à l'abri des vents froids. C'est une culture qui gagne à être protégée par des lignes de cyprès ou de lauriers. Dans le pays, on ne se préoccupe pas assez de la protéger par des abris. Chacun sait que sa floraison très hâtive l'expose plus que tout autre arbre aux désastreux effets des gelées printanières.

Résistance aux agents extérieurs. — L'abricotier entre en végétation à 6° c.

Il est intéressant d'indiquer le degré de sensibilité de l'abricotier au froid pendant la période de floraison et de la formation du fruit.

D'après Evreinoff (1), l'abricotier peut supporter, sans dommage, les températures suivantes : Lorsque les boutons sont formés — 3°, à la floraison totale — 4°5, à la formation du fruit — 0°5. Ces températures sont supportables lorsque la durée du gel ne dépasse pas une heure. Les jeunes fruits, comme on le voit, sont plus fragiles que les fleurs. Geslin (2) indique que, d'après les observations faites sous-abri à Versailles, le bouton est détruit à — 3°1, la fleur à — 2°2 et le jeune fruit à — 0°6.

L'orientation. — Sous notre climat, la question de l'orientation a beaucoup moins d'importance qu'ailleurs. Toutefois, il convient d'indiquer que lorsque l'on veut le cultiver dans les vallées moyennes de la Tech, il faut le placer sur les versants exposés au soleil ou « soulanes » ou bien au Nord.

Avec cette dernière exposition, la végétation part plus tard parce que l'air se réchauffe plus lentement, les risques de gelées sont par conséquent plus grands. Par ailleurs, il est inutile de remarquer que le fond des vallées est plus à craindre à cause de l'humidité.

Exigences agrologiques. — L'abricotier n'est pas exigeant au point de vue de la fertilité du sol, il aime les terrains chauds, perméables et caillouteux. Il souffre et devient sensible à la gomme dans les terres argileuses, froides et trop fraîches.

En utilisant les porte-greffes appropriés, on peut cependant les cultiver dans presque tous les terrains.

L'abricotier est moins difficile sur la nature du sol que le pêcher, on peut le cultiver dans les terrains calcaires et même quelque peu secs.

Cet arbre résiste bien au « salobre » mais il redoute quelque peu l'exposition directe des vents marins salés. Au bord du littoral, il faudra donc édifier des brise-vent dans la direction de la Marinade.

Cet arbre vient assez bien, à l'opposé du pêcher, dans nos terres de coteaux d'Aspres, où aucune autre espèce fruitière (exception faite de l'olivier et de l'amandier) n'est susceptible de prospérer.

Les années de sécheresse intense, il y souffre cependant du manque d'eau et des cas d'« apoplexie » se produisent.

L'importance de la perméabilité du sol et du sous-sol est primordiale. De toute

---

(1) V. A. Evreinoff. Les fruits à noyaux, p. 73.

(2) Geslin. La lutte contre les gelées. *Annales des Epiphyties et de génétiques*, t. V, fasc. I, 1939.

manière, pour que l'abricotier prospère, il faut qu'il dispose de 50 à 70 centimètres de terre meuble pour assurer un bon développement à son système radiculaire. Bordas (1) affirme que « toute stagnation d'eau en sous-sol est fatale à l'abricotier ». Les dépérissements très nombreux qui se manifestent dans ces sols illustrent et justifient pleinement cette donnée.

IV. — Multiplication

Le greffage est le procédé le plus habituellement employé pour la multiplication de cette espèce fruitière.

Cependant, on recourt aussi au semis et au drageonnage, en particulier pour obtenir des porte-greffes.

Semis. — Le semis fut employé au début, en Roussillon, puisque on peut encore trouver dans les plantations actuelles des sujets de semis. Les arbres ainsi obtenus sont très vigoureux et d'une très grande longévité (plus de 50 ans). Aujourd'hui, le semis peut être envisagé pour l'obtention des francs que l'on greffe par la suite. On ne peut en effet songer à multiplier les variétés d'abricotiers par semis, parce qu'à des rares exceptions près (Alberge et Hollande) celles-ci ne se reproduisent pas avec fidélité. La variété locale « Rouge du Roussillon » se reproduit cependant assez bien par semis,

En vue d'obtenir des porte-greffes, on doit conserver dans un endroit frais des noyaux d'abricots stratifiés dans le sable. Au mois de mars, les noyaux commencent à germer. On les met en pépinière dans un sol bien préparé sur des lignes espacées de 30 centimètres et on les recouvre de 2 centimètres de terre. Les plants se développent lentement, mais, on peut, dans la plupart des cas, les greffer dès le mois d'août ; la reprise est assez difficile. Parfois on préfère ne pas les greffer l'année même, on se contente de les repiquer ou encore de les mettre à leur place définitive.

La transplantation possède l'avantage de provoquer la multiplication et le développement du système radiculaire. Le greffage est de la sorte facilité l'année suivante.

Les drageons. — Sur les sujets francs de pied il n'apparaît que très rarement des drageons.

C'est surtout le prunier et spécialement le prunier Reine-Claude que l'on multiplie ici par drageons. On détache les drageons venus sur les parties souterraines avec quelques racines. Ce marcottage naturel jouit de la faveur des arboriculteurs du pays parce qu'ils peuvent de cette manière obtenir très facilement des sujets pour le greffage. Néanmoins, ces porte-greffes possèdent à un assez haut degré le grave inconvénient de donner des arbres ayant tendance à drageonner, à produire de nombreux drageons qui épuisent l'arbre. Les blessures que l'on cause en les enlevant sont autant de portes par lesquelles les maladies des racines peuvent pénétrer.

Le greffage. — Le greffage est le mode de multiplication le plus sûr et le meilleur. L'abricotier se greffe uniquement en écusson à œil dormant que l'on effectue un peu avant l'arrêt de la sève. L'opération est facile, et la réussite pour un praticien averti égale souvent 100 pour 100.

Le pêcher sera greffé fin août, sa végétation se prolongeant assez tard.

L'amandier se greffe encore plus tardivement au début de septembre et même jusqu'à la fin septembre si l'époque est pluvieuse.

Les pruniers, qui perdent leur sève de bonne heure, doivent être greffés beaucoup plus tôt, de la fin juillet au commencement d'août.

Le Damas sera greffé le premier, le Saint-Julien étant greffé la deuxième quinzaine de juillet et le Reine-Claude à la fin juillet-commencement d'août.

---

(1) J. Bordas. Importance du sol en arboriculture. *Journées fruitières rhodaniennes*, 1937.

L'écusson est ordinairement placé à 40 ou 50 centimètres au-dessus du niveau du sol, dans le but d'éviter le décollement du greffon pendant les premières années, par les coups de vent violent. Le Mirobolan, en particulier, gagne à être greffé à mi-tige, car il acquiert ainsi une résistance supérieure à l'action des vents forts du pays. Les autres pruniers, le Franc et le pêcher peuvent être greffés sans inconvénient soit à 10 centimètres du sol, soit à haute tige.

Porte-greffes. — Le prunier : Les porte-greffes les plus utilisés dans notre région sont les pruniers Reine-Claude et le prunier Myrobolan.

Le prunier Reine-Claude est actuellement le porte-greffe le plus couramment adopté. Il donne des fruits plus gros qui arrivent à maturité quatre ou cinq jours avant le Franc. Son aire d'adaptation est très grande puisqu'il vient presque aussi bien dans les terrains frais et humides des Salanques que dans les sols secs du Crest et des Aspres. Ses racines atteignent facilement un mètre de profondeur et peuvent ainsi résister à la sécheresse.

Il donne des arbres très vigoureux, à système radiculaire très développé, qui ont malheureusement l'inconvénient de drageonner. Cette tendance à donner des drageons serait atténuée si on obtenait le Reine-Claude par semis.

Il possède un avantage particulièrement apprécié dans nos pays : il ne se décolle pas au niveau de la greffe sous l'influence des grands vents dominants.

On reproche, non sans raison, à ce porte-greffe, de donner une végétation irrégulière et des arbres particulièrement sujets aux dépérissements.

Le prunier Myrobolan est de plus en plus employé, spécialement dans la région d'Ille-sur-Têt et du Conflent. Dans la plaine, il tend à se répandre, mais il est moins utilisé que le précédent.

Ce porte-greffe rustique vient bien dans la majorité des sols du Roussillon et est obtenu par semis et aussi par bouture.

Il reprend très facilement au greffage et donne des arbres produisant plus tôt que le Reine-Claude. Il donne des fruits en plus grand nombre, mais de plus petite dimension qu'avec ce dernier porte-greffe. Malheureusement, le bois de Myrobolan, qui est plus dur que celui de l'abricotier, se marie mal avec cette espèce, donne une soudure apparente et faible qui se casse assez aisément sous l'action du vent. C'est pourquoi ce porte-greffe devra être réservé aux endroits bien abrités et aussi aux vergers en basse tige.

L'on pourrait obvier à cet inconvénient en greffant en pied, sur ce porte-greffe, le Reine-Claude qui serait surgreffé à haute tige d'abricotier. On obtiendrait ainsi une tige et on profiterait de l'affinité de ces deux dernières espèces.

Le prunier Myrobolan ne drageonne presque pas.

On accuse le Myrobolan ordinaire de communiquer aux arbres moins de longévité et d'augmenter leur sensibilité aux maladies.

Le prunier Saint-Julien, qui provient de semis ou de bouture en cépée et qui connaît une grande vogue comme porte-greffe du pêcher est très peu employé pour l'abricotier. Le greffage est d'ailleurs assez difficile à cause de sa peau très fine. Son système radiculaire est vigoureux, s'adapte aux sols les plus variés et devrait être préféré pour les terres fortes, très humides où aucun porte-greffe ne peut venir.

Il donne des arbres de petite dimension, à végétation réduite et produisant peu.

Le prunier de Damas, noir, n'est pour ainsi dire pas utilisé. Ce porte-greffe possède une certaine affinité pour l'abricotier, le greffage est facile et la réussite grande.

Il fournit des arbres plus petits encore que ceux du Saint-Julien : on pourrait seulement l'employer pour les sols riches à sous-sols humides, peu profonds et froids.

Le prunier Mariana est un porte-greffe qui sera sans doute avantageusement employé dans l'avenir. Dans des endroits très différents (Pia et Estoher), nous l'avons toujours vu extrêmement vigoureux. L'écussonnage est très facile, il communique une végétation très régulière et son aire d'adaptation nous paraît très large.

Signalons enfin que l'on pourrait utiliser le prunier Krasinsky que l'on n'a pas encore expérimenté. Il pourrait servir, en particulier, comme intermédiaire, comme le signale Nomblot (1).

Le Franc : L'usage du Franc est répandu en Roussillon.

C'est le porte-greffe des variétés demi-hâtives ou tardives, il ne faut pas, par conséquent, vouloir l'utiliser pour les variétés très-hâtives.

La reprise au greffage n'est pas très bonne, cependant, les deux bois se marient bien, à tel point qu'au bout de 4 ou 5 ans il n'y a plus de traces de la soudure. La greffe est très résistante et ne se décolle pas. Ses racines pénètrent très profondément dans le sol. M. Tisseyre, de Saint-Hippolyte, en a trouvé au Mas de la Mer à 4 m. 50 de profondeur.

On observe que l'abricotier greffé sur franc fructifie avec retard, il se développe avec lenteur les premières années.

Il se montre vigoureux et donne des arbres vivant longtemps et qui sont productifs. Il craint l'excès d'humidité et est sujet à la gomme, dans les terres compactes.

Les dépérissements sont rares alors qu'ils sont malheureusement trop fréquents avec le prunier Reine-Claude.

Ce porte-greffe résiste bien à la sécheresse ; il est à sa place dans les Aspres et le Crest. Par son système radiculaire pivotant, il tire un meilleur profit de ces terres peu riches. Il y végète bien, donne des arbres vigoureux, produisant des fruits sucrés, parfumés et résistant au transport et certainement excellents pour la pulperie.

Il faut choisir les variétés bien adaptées aux terres du pays. Il y aurait indiscutablement intérêt à sélectionner les noyaux à utiliser.

Le pêcher : Le pêcher n'est presque pas employé en Roussillon. C'est le porte-greffe des terrains sains, frais et profonds. Il possède une grande affinité avec l'abricotier et son greffage est facile. Il résiste bien au vent.

Il devrait être réservé aux abricotiers précoces plantés dans des alluvions silliceuses des vallées du Tech et de la Têt, c'est-à-dire dans les endroits où le pêcher prospère.

Les arbres greffés sur pêcher se mettent très rapidement à fruit, par contre ils vivent moins longtemps.

Les arbres obtenus ont une vigueur moyenne. C'est le porte-greffe convenant aux petites formes.

Il fournit des fruits gros et bien colorés arrivant à maturité une semaine à deux semaines avant le franc. Le système radiculaire du pêcher est semi-pivotant avec un chevelu un peu plus abondant que celui du prunier.

Lorsque le pêcher est greffé sur place, il donne des arbres plus développés, se défendant assez bien contre la sécheresse et d'une grande longévité.

L'amandier : Rares sont ceux qui l'ont employé en Roussillon. C'est le porte-greffe des terrains pauvres, secs, calcaires et caillouteux. Son système radiculaire, nettement pivotant, lui communique une résistance élevée à la sécheresse. Il possède une faible affinité pour l'abricotier, et la reprise est difficile. Au niveau de la soudure, il se produit un gros bourrelet, très peu résistant, qui casse facilement sous l'action des vents.

Les arbres obtenus sont peu exigeants, mais restent petits et sont peu fertiles. Ils sont de longue durée. L'amandier pourrait être utilisé dans les terrains du Crest et des Aspres les plus pauvres, à condition de le greffer d'abord avec le pêcher qui se marie parfaitement avec lui et de surgreffer avec l'abricotier.

Il donne des arbres produisant des fruits assez petits, mais excellents, sucrés et très parfumés. Ils arrivent à maturité 8 à 10 jours avant le Franc, quelques jours avant le Reine-Claude.

---

(1) A. Nomblot. Traité d'arboriculture fruitière et de Pomologie. p. 61.

On doit employer de préférence l'amandier à coque dure et à amande douce.

Le pêcher-amandier : Etudié par Ducomet et Siloret (1), pourrait être utilisé car il est rustique et très vigoureux. Il existe à l'état spontané dans la région de Thuir. MM. Y. Peyrière, Basset et Clave (2) déclarent au sujet de ce nouveau porte-greffe : « Nous avons pu voir de jeunes abricotiers qui prospéreraient bien sur ce porte-greffe ».

(à suivre)

QUESTIONS DIVERSES

Le genêt — Ses variétés — Ses applications

Le genêt, cet arbuste de la famille des légumineuses qu'on rencontre dans tous les lieux arides et incultes du territoire français, est-il utilisé autant qu'on pourrait le faire ? — Nous ne le croyons pas — Il sert bien quelque peu au chauffage, mais la diffusion du mazout est en train de le chasser complètement des fours de boulangerie ; il a également quelques applications directes et indirectes en pharmacie, mais il semble qu'il pourrait y jouer utilement un rôle beaucoup plus vaste.

Le *genêt commun*, appelé aussi *genêt à balai* (Genista scoparia Lamk, Spartium scoparium Lin) renferme, dans ses pousses, deux alcaloïdes, qui ont été isolés, pour la première fois, en 1851, par Stenhouse : la spartéine et la scoparine.

On a reconnu récemment à la spartéine des propriétés physiologiques qui la font employer, à l'état de sulfate, contre les affections du cœur ; elle a une action dynamogénique sur le cœur, dont elle augmente à la fois l'intensité et la durée des contractions cardiaques.

La scoparine est une matière colorante, à laquelle on a reconnu également quelques propriétés diurétiques dont on ne fait pas encore directement usage.

Si la pharmacie se sert de la spartéine sur une assez grande échelle, elle n'utilise que fort peu les propriétés thérapeutiques du genêt lui-même, qui reste un remède empirique de « bonnes femmes ».

On a cependant reconnu que les branches tendres, les fleurs, les gousses et les fruits étaient résolutifs et qu'ils pouvaient être appliqués avec succès, en décoction ou en cataplasme sur les tumeurs scrofuleuses, les abcès froids, l'œdème, etc.

Dans les campagnes, on n'ignore pas les propriétés purgatives et diurétiques du genêt à balai ; on estime la fleur plus purgative que la semence. On emploie couramment pour cet usage une décoction concentrée de l'herbe ou des fleurs de 30 à 60 grammes par kilogramme d'eau ou bien encore 15 à 30 grammes de suc exprimé des branches tendres qu'on mélange à du miel.

Le vin diurétique de genêt, jadis fort en honneur dans certaines régions, est fabriqué en laissant infuser à froid 30 à 45 grammes de cendre par litre de vin blanc ou de cidre. Une proportion de 2 à

(1) Ducomet et Siloret. *La Potasse.* Janvier 1938.

(2) Les cultures maraîchères et fruitières des P.-O. Imprimerie de *l'Indépendant.* 1938. p. 193.

4 grammes de semence en poudre, qu'on laisse infuser pendant une nuit dans un verre de vin blanc, est éméto-cathartique, purgatif ou diurétique suivant la dose administrée, il en est de même d'une conserve de fleurs de 15 à 30 grammes.

Fréquemment, on a conseillé l'infusion et le sirop de fleurs de genêt, à dose alternante ou légèrement laxative, dans le rhumatisme chronique, la goutte, l'œdème, les maladies du foie et les engorgements mésentériques, on estime qu'ainsi administré, le genêt active les sécrétions et augmente à la fois les urines et les selles.

La variété dite *genêt d'Espagne* (Spartium junceum Lin, genista Lamk.) possède toutes les qualités que nous venons d'énumérer, mais à un plus haut degré encore. Elle fleurit de mai à juin, tandis que le genêt commun fleurit de juin à juillet. L'infusion de 8 grammes de fleurs de genêt d'Espagne est un purgatif qui a fait ses preuves depuis longtemps.

Les graines du genêt pulvérisées sont éméto-cathartiques, aussi les peut-on employer contre l'hydropisie.

La variété dite *genêt des teinturiers* (genista tinctoria Lin) possède les mêmes propriétés thérapeutiques ; ses fleurs et ses racines cèdent à l'eau une matière colorante jaune qu'on peut utiliser en peinture.

Il existe encore d'autres variétés : *le genêt purgatif* (genista purgans D. C., spartium purgans L) très répandu dans l'Est et le Midi de la France, plus énergique que le genêt des teinturiers ; *les genista sagittata L. et genista juncea Desf.*, plantes évacuantes et diurétiques ; le *genêt épineux* (genista scorpius D. C.), qui est précoce, puisqu'il fleurit en mai ; *le genêt des bois* (genista piloda Lin).

En somme, si jusqu'ici l'utilisation des diverses sortes de genêt n'a été, peut-on dire, qu'accidentelle, il peut parfaitement en être autrement demain. Nous venons de voir que les branches, les fleurs, les gousses et même les racines pouvaient trouver des débouchés dans la pharmacie et la teinture et qu'il resterait alors d'inutilisées que les tiges. Or celles-ci doivent à la carbonisation, donner un excellent charbon. Précédemment, on aurait pu douter de la réalisation correcte de cette opération, mais aujourd'hui que MM. Gaujal, de Pinet, ont réalisé le four spécial pour sarments de vigne qu'on connaît, on est certain que cet appareil doit s'adapter parfaitement aux genêts (1).

V. Charrin.

Une nouvelle source d'alcool, l'alcool de sisal

Le sisal (*Agave sisalana*) qui fournit une fibre très appréciée, peut servir aussi à donner de l'alcool. Après plusieurs années de recherches et d'études, M. Jean Bremond, ingénieur agronome, est arrivé à obtenir industriellement de l'alcool à partir des pulpes provenant du défibrage.

La plupe est pressée au moyen d'un pressoir à vendanges légèrement modifié et on obtient 70 pour 100 de jus. A la distillerie de Samé (Afrique Occidentale Française), le rendement est de 250 litres d'alcool à 97° par tonne de fibre produite.

---

(1) Pendant de longs siècles, les fibres de genêts de la région de Lodève (Hérault) ont été utilisés après rouissage à la confection de tissus grossiers, réservés surtout à la sacherie.

La fermentation du jus est assez délicate, car au lieu de fermenter spontanément, il pourrit. On doit donc ajouter d'une part un antiseptique pour combattre cette pourriture et utiliser une levure indigène qui malheureusement est lente (1 gr. 5 à 2 gr. 5 à l'heure), mais dissocie les sucres en C^{12} sans adjonction d'acides, ni chauffage.

(Communication à l'Académie d'agriculture).

PARTIE OFFICIELLE

Exécution en Algérie des dispositions du décret du 19 Mars 1939 sur la fabrication et la vente des vins mousseux autres que le champagne.

Décret du 6 août 1939

Art. 1er. — Sont rendues exécutoires en Algérie les dispositions suivantes du décret du 19 mars 1939 sur la fabrication et la vente des vins mousseux autres que le champagne :

La déclaration que sont tenus de souscrire les fabricants de vins mousseux visés à l'article 2 du décret du 6 août 1939 doit être déposée vingt-quatre heures au moins avant le commencement des travaux, à la recette des contributions diverses dans la circonscription de laquelle doit avoir lieu chacune des fabrications.

Elle doit contenir les indications suivantes :

1° Procédé de fabrication utilisé ;

2° Date et heure du commencement et durée probable des opérations ;

a) De mise en bouteilles pour les procédés de la fermentation en bouteille et de la gazéification ;

b) De chargement des appareils et de tirage pour celui de la cuve close ;

3° Volume des vins mis en œuvre ;

4° Désignation des vaisseaux sur lesquels ces vins sont prélevés et, le cas échéant, des appareils dans lesquels ils sont versés.

Cette déclaration, dont il est délivré récépissé, doit être complétée aussitôt après l'achèvement du tirage par l'indication du nombre et de la capacité des bouteilles emplies.

En vue du contrôle de cette déclaration, les agents des contributions diverses et du service de la répression des fraudes ont accès dans les locaux où doivent être effectuées les opérations et dans ceux où les bouteilles sont déposées après tirage. Ils peuvent, à tout moment, exiger la représentation des quantités qui, d'après les déclarations de fabrication et d'expédition, devraient exister en magasin.

Art. 2. — Le répertoire dont la tenue est imposée par l'article 5 du décret du 6 août 1939 aux fabricants, importateurs et commerçants d'appareils ou parties d'appareils propres à la fabrication des vins mousseux en cuve close ou gazéifiées, doit préalablement à son utilisation, être coté et paraphé par le chef du service local des contributions diverses.

Indépendamment des indications prévues par ledit article (dates des livraisons, nom et adresse du destinataire), ce document doit mentionner par nature d'appareil et dans des colonnes distinctes ;

Le nombre d'appareils complets ;

Le nombre et la désignation des pièces détachées ;

Les marques distinctes et caractéristiques des uns et des autres.

Ces inscriptions doivent être faites sur une même ligne et sans aucun blanc au fur et à mesure des livraisons quelles que soient les causes de celles-ci (vente, prêt, location, etc.).

Ce répectoire doit être communiqué, séance tenante, à toute réquisition des agents des contributions diverses et de la répression des fraudes.

Art. 3. — Les détenteurs d'appareils ou parties d'appareils propres à la fabrication des vins mousseux en cuve close ou gazéifiés sont tenus de représenter, à la demande des agents des contributions diverses et du service de la répression des fraudes, les appareils en leur possession.

Eventuellement, la destruction de ces appareils ou leur déplacement doivent faire l'objet, de la part de leur détenteur actuel et vingt-quatre heures à l'avance, d'une déclaration à la recette des contributions diverses avec indication du lieu de destination et, en cas de vente, location ou prêt, du nom et de l'adresse du concessionnaire ou du preneur.

Art. 4. — Ne peuvent être classés dans la catégorie des vins rendus mousseux par « fermentation en bouteilles » prévue par le décret du 6 août 1939 que des vins dont la fermentation s'est effectuée dans les caves, suivant les mêmes procédés qu'en Champagne, pendant un délai qui ne peut être inférieur à un an.

Art. 5. — Les conditions d'étiquetage des diverses catégories de vins visés par le décret du 6 août 1939 restent fixées par règlements d'administration publique pris en vertu de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

A la Direction des Services Agricoles de l'Hérault. — Par arrêté du 23 août M. Peyrière, directeur des Services agricoles des Pyrénées-Orientales, succède à M. Mahoux, admis à la retraite au 1er octobre.

Comme M. Mahoux, M. Peyrière est un major de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Tous nos regrets de perdre M. Mahoux, ardent promoteur de l'idée coopérative et nos cordiaux souhaits de bienvenue à M. Peyrière, excellent animateur, qui s'est révélé à maintes reprises par ses initiatives heureuses dans la défense des intérêts de l'agriculture. LA DIRECTION.

Avis relatif à l'échelonnement définitif des ventes de blé de la récolte 1939

En application de l'article 15 du texte annexé au décret de codification du 23 novembre 1937, modifié et complété par les décrets des 17 juin 1938 et 12 novembre 1938, par l'article 114 de la loi de finances du 31 décembre 1938 et par le décret-loi du 29 juillet 1939, le Conseil central de l'Office national interprofessionnel du blé a pris dans sa séance du 10 août 1939 la décision suivante :

Est fixée à 50 quintaux plus un dixième de la partie de la récolte excédant 50 quintaux la quantité de blé qui peut être livrée à la vente par les producteurs ou détenteurs de blé jusqu'au 1er octobre 1939.

A partir de cette date, l'échelonnement des ventes sera égal, mensuellement, au dixième du reste de la récolte de chaque producteur ou détenteur.

École nationale d'agriculture de Rennes. — Comme chaque année, l'École nationale d'Agriculture de Rennes peut fournir aux agriculteurs des semences de blés et avoines de première reproduction à des prix modérés.

Blés : Vilmorin 27, Téverson, Hybride 46 (Fl. Desprez), Hybride 40 (Benoît), D.C. Tourneur, Hâtif de Wattines, Inversable Bordeaux.

Avoine : Noire Inversable de printemps.

Demander la notice de renseignements à la Direction de l'École nationale d'Agriculture, rue de St-Brieuc, Rennes (I.-et-V.). Téléph : 26 53.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

HÉRAULT — **Montpellier.** — Vins rouges insuffisance d'affaires, pas de cote.

Sète. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Béziers. — Vins rouges, récolte 1939 : 14,75 à 15 fr. 50 ; type 9°, moyenne, 15 fr. 15 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Le marché a été calme On ne parle pas d'affaires, la question internationale préoccupant tout le monde

Olonzac. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Saint-Chinian. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

AUDE. — **Carcassonne.** — Vins rouges : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8° à 8°5, 14,75 à 15 fr. ; 8°5 à 9°5, 15 à 16 fr. 50, 9°5 à 10°5, 16,50 à 17 fr. 50.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

240 hl., 9°8, 170 ft. l'hl. ; 135 hl., 9°8. 127 fr. l'hl. ; 255 hl., 9°7, 155 fr. l'hl. ; 300 hl. 9°1, 140 fr. l'hl. ; 160 hl., 9°1, 140 fr. l'hl. ; 150 hl., 9°4, 150 fr. l'hl. ; 600 hl., 9°. 134 fr. l'hl.

Lézignan. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Insuffisance d'affaire, pas de cote

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille** — Marché du 23 août. — Cours sans changement.

ALGÉRIE.

Alger. — Situation très calme. Les affaires sont arrêtées en raison des événements.

MARCHÉ AUX RAISINS

Carpentras, 23 août. — Angevines, de 100 à 150 fr. les 100 kilos ; chasselas, 180 à 220 fr. les 100 kilos.

Marché aux raisins du 27 août. — Angevines, 75 à 100 fr. ; chasselas 125 à 150 fr. les cent kilos

Châteaurenard. Chasselas, 250 à 300 fr. ; portugais noir, 210 fr.

Marché du 24 août. — Chasselas, de 150 à 250 fr. les 100 kilos ; portugais, 200 fr.

Pujault, 23 août. Apport : raisins chasselas, 25.000 kilos. de 100 à 125 fr les 100 kilos

Jonquières-Saint-Vincent, 23 août. — Il a été apporté au marché 45 000 kilos de chasselas, vendus de 100 à 170 fr. les 100 kilos Vu la situation, vente peu active.

Le Pouget, 24 août. — Chasselas, 125 à 130 fr. les 100 kilos. Apport. 5.000 kilos.

Pignan. — Chasselas Apport : 30 000 kilos. En vue des événements, le marché sera fermé pendant 48 heures, sauf avis contraire

Pouzols. - Apport, 17.000 kilos ; cours, 200 à 210 fr. Ventes calmes.

Plaissan. — Marché du 22 août : Apport, 18.000 kilos, 200 à 230 fr. Quelques invendus.

Avignon. — Marché aux raisins du 28 août. — Chasselas, 125 à 150 fr. les cent kilos.

Arles. — Marché du 26 août. — De 180 à 225 fr. les cent kilos.

Clermont-l'Hérault. — Journée du 28 août 1930. — Quantités vendues : 2.300 kg. chasselas, 130-150 fr. les 100 kg.

LA LAINE

A Limoges, le 18 juillet, la totalité des laines de la Haute-Vienne présentées a trouvé preneur de 7,75 à 9 fr. le kilog suivant le rendement prix net éleveur.

Quelques petits lots de laine lavée ont été traités de 19 à 23 fr. le kilo.

A Pau, le 26 juillet, la totalité des laines des Landes a été adjugée de 8 à 8 fr. 50 le kilo et la totalité des laines Basques de 7,60 à 8 fr. le kilo. Plusieurs lots de laines croisés ont obtenu de 7 à 8 fr. 70 le kilo. (Prix net éleveur, charges habituelles en plus).

Les laines du Béarn ont été retirées sur une limite élevée, les vendeurs préférant attendre pour traiter.

A Millau-Creissels, le 28 juillet, une grande partie du catalogue a été vendue à l'enchère ou à l'amiable à des prix, net éleveur de 6 à 7 fr 50 pour les qualités Aveyron-Sud et Vallées et de 7 à 7 fr. 60 pour les qualités Causses.

(*Communiqué par la Chambre syndicale des Vendeurs publics de laines*).

Montpellier. — Imprimerie Charles DEHAN.

BULLETIN METEOROLOGIQUE du dimanche 20 au samedi 26 août 1939

	TEMPÉRATURE 1939 maxima	TEMPÉRATURE 1939 minima	TEMPÉRATURE 1938 maxima	TEMPÉRATURE 1938 minima	PLUIE 1939 mill	PLUIE 1938 mill
Tours						
Dimanche	30.	16.	18	9.	0.	3.
Lundi	26.	17.	20.	9.	6	0.
Mardi	27.	13	20.	14.	trac.	trac.
Mercredi	24.	13.	20	10.	0.	1.
Jeudi	22	15.	23.	10.	0.	0.
Vendredi	24.	12.	23.	10.	0	0
Samedi	25.	12	24.	12.	0.	trac
Total					90.0	81.
Angoulême						
Dimanche	26.	17.	25.	11.	0.	1.
Lundi	21.	17.	20.	7.	3.	0.
Mardi	24.	12.	26.	8	trac.	0.
Mercredi	23.	10.	24.	13.	0.	0.
Jeudi	26.	12.	24.	9.	0.	0.
Vendredi	26.	15.	24.	7.	8.	0.
Samedi	25.	12.	26.		0.	0.
Total					133.0	46.
Clermont-Ferrand						
Dimanche	27.	17.	27.	12.	0.	40.
Lundi	24.	15.	19.	7.	1.	0.
Mardi	22.	14.	22.	8.	0.	0.
Mercredi	23.	15.	19.	9	15.	0.
Jeudi	21	12	21.	5.	0.	0.
Vendredi	23	14.	21.	5.	74.	0.
Samedi	20.	12.	21.	4	0.	8.
Total					158.0	97.
Bordeaux						
Dimanche	27.	16.	25.	11.	1.	2.
Lundi	24.	16.	22.	7.	0.	0.
Mardi	23.	12.	23.	7.	4.	0
Mercredi	23.	12.	26.	14.	trac.	0.
Jeudi	24.	14.	22.	10	trac	0.
Vendredi	24.	10	25.	8.	0.	0.
Samedi	27	20.	26.	10	0.	0.
Total					102.0	36.
Toulouse						
Dimanche	26.	13.	23.	14.	trac.	13.
Lundi	25.	17.	21.	12	6.	trac
Mardi	23.	14	22.	10.	3.	0.
Mercredi	20.	12.	25.	13.	12.	0.
Jeudi	25.	16.	27.	13.	0.	0.
Vendredi	22	12.	25.	13.	6.	0.
Samedi	24.	12.	25.	13.	0.	0.
Total					104.0	88.
Perpignan						
Dimanche	26.	19.	25.		0.	trac.
Lundi	29.	18.	22.	15.	16.	1.
Mardi	26.	18.	25	16.	0.	0.
Mercredi	25.	16	29.	15	0.	0.
Jeudi	26.	17.	27.	17.	0.	0.
Vendredi	23	18.	30.	20	0.	0.
Samedi	28.	15.	28.	19.	0	0.
Total					77.0	29.

	TEMPÉRATURE 1939 maxima	TEMPÉRATURE 1939 minima	TEMPÉRATURE 1938 maxima	TEMPÉRATURE 1938 minima	PLUIE 1939 mill	PLUIE 1938 mill
Reims						
Dimanche	29.	13.	18.	12.	0.	9.
Lundi	28.	16.	20.	8.	trac.	trac.
Mardi	24.	14.	17.	12.	2.	trac.
Mercredi	24.	11.		7	0.	0.
Jeudi	25.	16.	21.	9.	8.	0.
Vendredi	22	16.	21.	7.	5.	0.
Samedi	22.	16.	21	10.	0.	0.
Total					188.0	61.
Dijon						
Dimanche	25.	13.	18.	13.	1.	58.
Lundi	24.	16.	19.	10.	trac	0.
Mardi	22.	14.	20.	13.	25.	trac.
Mercredi	23.	16.	21.	9.	trac.	0.
Jeudi	23.	15.	21.	9.	trac.	0.
Vendredi	24.	15.	22.	10.	36.	0.
Samedi	18.	16.	22.	10.	6.	0.
Total					197.0	126.
Lyon						
Dimanche	28.	17.	24.	15.	0.	13.
Lundi	26.	16.	19.	9.	trac.	3.
Mardi	23.	16.	21		1.	0.
Mercredi	25.	15.	20.	8.	12.	0.
Jeudi	24.	15.	21.	8.	trac.	0.
Vendredi	24.	15.	21.		14.	0.
Samedi	19.	12.	22.	9.	trac.	0.
Total					142 0	100.
Marseille						
Dimanche	30.	17.	27.	21.	0.	3.
Lundi	27.	18.	24.	17	19.	0.
Mardi	27.	17.	23.	15.	0.	0.
Mercredi	25.	16.	25.	12.	24.	0.
Jeudi	26	19.	27.	12.	0.	0.
Vendredi	24.	16.		15.	5.	0.
Samedi	25.	15.	24.	14.	0	
Total					89.0	8.
Alger						
Dimanche	30.0					
Lundi	29 6	21 6				
Mardi	23.5	17.3				
Mercredi	23.7	19.0			2 5	
Jeudi	26 3	19.2			9 4	
Vendredi	16 9	19.4				
Samedi	26.3	23 6				
Total						
Montpellier						
Dimanche	29.8	18 0	21.1	20.7	0.0	14.0
Lundi	28 5	15.9	24 6	12.0	7 6	0.2
Mardi	27.0	14 3	26.7	11 2	0.0	0 0
Mercredi	23.7	14.6	29.2	16 5	2.7	0.0
Jeudi	27.1	17.5	28.1	13.5	0.3	0.0
Vendredi	22.8	17.9	29 5	15 7	7.3	0.0
Samedi	27.3	13.0	29.9	12 0	0.0	8 0
Total					57.3	26 3

Observations — Été

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la ***MÉTHODE DE VINIFICATION*** *simple et parfaite... inégalée.*

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

SINFRA **Soufradhère** SINFRA

"Le soufre mouillant en pâte"

Enfin, un produit au point ! Telle est la coutumière exclamation du vigneron qui, après des essais incertains avec les soufres mouillables ordinaires, emploie pour la première fois **« le soufre mouillant en pâte ».**

Avec le **SOUFRADHÈRE,** en effet, plus d'histoires de mousse, d'engorgements d'appareils, mais une bouillie soufrée mouillante et adhérente au possible, d'une suspension parfaite et d'un maximum d'efficacité.

Le secret en est simple : un malaxage intense enrobe de plusieurs mouillants scientifiquement conjugués, chaque atome de soufre, et **SOUFRADHÈRE** est le plus fin de tous les soufres. S'agissant par ailleurs d'un produit "fini" emballé comme il se doit, **SOUFRADHÈRE** ne s'altère nullement d'une campagne à l'autre.

BEZIERS SINFRA Brdde Genève

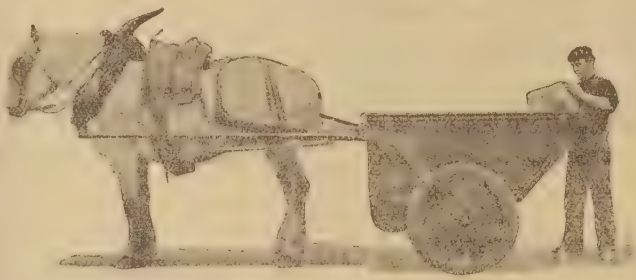
Tél. : 12-07

Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243

Etudiés pour remplacer les comportes

Petit modèle : **Largeur totale** : 850 m/m — **Hauteur totale** : 1 m. 250
Contenance : 1.000 litres environ



Grand modèle :
Largeur totale : 1 m. 250
Hauteur totale : 1 m. 250
Contenance : 1.500 lit. env.

Sur demande se livrent avec système progressif de basculement et freins sur les roues

Pour renseignements et prix s'adresser :

P. MONESTIER, représentant pour la France et les Colonies
Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE (Hte-Garonne)
Téléphone : 25 à Saint-Simon

VIGNES table, cuve, greffés, racinés Porte-greffes — Boutures **HYBRIDES**

les plus belles variétés **ARBRES FRUITIERS** Dernières nouveautés

Pépinières P.-J. LACAS et ses Fils

L'ISLE-SUR-SORGUES (VAUCLUSE) — TÉLÉPHONE 71
Champs d'expériences soumis au Contrôle phytopathologique de l'Etat

Variétés de table. - Perle de Csaba - Chasselas Tompa - **Reine des Vignes** - Reine Elisabeth - **Italia** - **Délizia di Vaprio** - Sicilien - **Alphonse Lavallée** - Valensi noir, etc... **Hybrides × Vinifera - Seyve-Villard.**

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Pour vos **VINS FRIANDS** bouquetés, employez

les **PRESSOIRS VITIS** Breveté S.G.D.G.

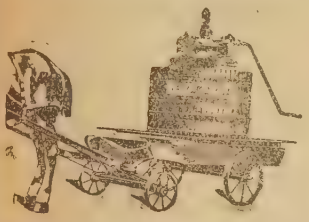
Les plus modernes pressoirs à vis

Spécialement conçus pour obtenir des vins de qualité

Le Pressage obtenu est suffisant pour extraire tout le jus, sans toutefois dilacérer les rafles.

Petits pressoirs pour prises de moût
Petits fouloirs sans pieds et sur pieds

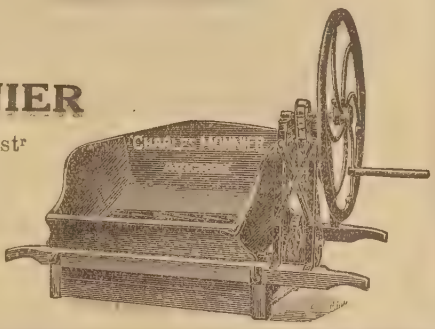
PRESSOIRS DE TOUS MODÈLES
sur pieds ou sur roue



MONNIER

Ingr-Constr

AVIGNON



APPAREILS ROTATIFS
A CONCENTRER SOUS LE VIDE
D. S. P. G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité

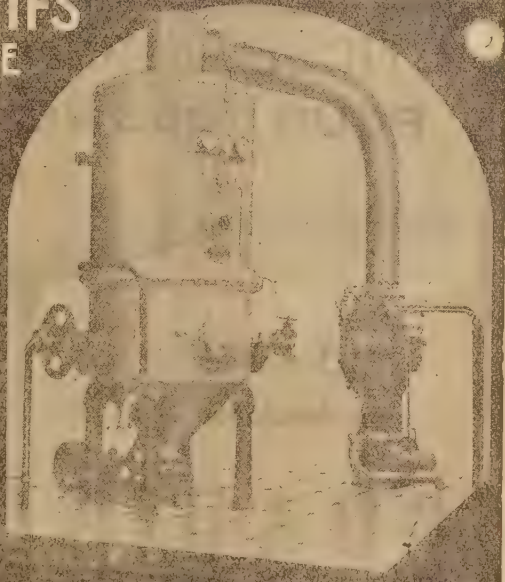
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé tels que tanins, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc.



DELESTAING & POGGI

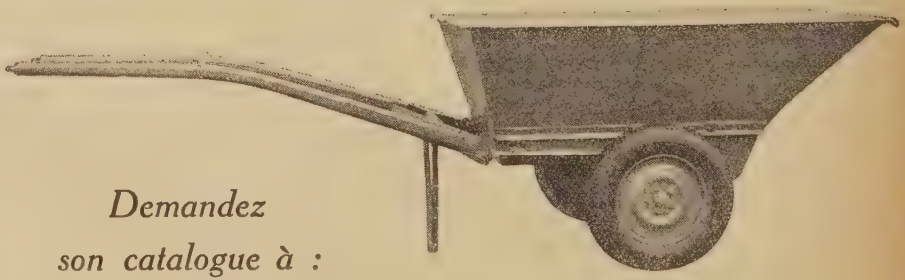
CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

TOUS LES PRODUITS
POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA
CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

SIÈGE SOCIAL :
5, rue de Nimes — **ARLES** (B.-du-Rh.)

VITICULTEURS - AGRICULTEURS
POUR TOUS VOS TRANSPORTS



Demandez
son catalogue à :

CHARIOT MÉTAL

15-17, Rue Auber
PARIS (9e)

Usines à **RETHEL**
(Ardennes)

EXPOSITION INTERNATIONALE

24 SEPT. AU 1ER OCT. 1939 SUCRERIE DE FRANCIÈRES PAR ESTRÉES-ST-DENIS (OISE)

Commissariat général : 2, rue de Presbourg — PARIS (8e)

Téléphone Balzac 11-70

DE MOTOCULTURE

Pub Agr Rabotteau

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES

Etablissements AUBERT

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs

14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888

SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc. Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier. Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.

Un Aspect trop souvent négligé de la fumure d'automne

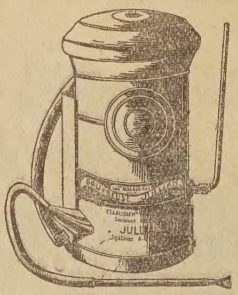
Tout a déjà été dit sur la nécessité d'une fumure complète. Azote, acide phosphorique et potasse sont trois éléments indispensables et l'insuffisance de l'un d'eux, empêche les deux autres de donner leur plein effet.

Comment ce principe est-il appliqué dans le cas des céréales d'automne ? Bien souvent, acide phosphorique et potase sont mis avant le semis, alors que l'azote n'est apporté qu'au printemps en couverture ; cette pratique ne peut se justifier que pour des terres naturellement riches en azote ou récemment enrichies (défriches de légumineuses etc...,) Hors ces cas tout à fait exceptionnels, l'assimilation est nécessairement déséquilibrée. Il est à remarquer, en outre, qu'avec un épandage d'automne et sous réserve d'employer des engrais appropriés, l'utilisation de l'azote est plus complète qu'avec un épandage de printemps ; en effet, bien souvent les conditions météorologiques empêchent cet épandage d'être fait à une époque assez précoce pour qu'il puisse exercer toute son action sur la récolte.

En fait, si bien des agriculteurs évitent d'apporter l'azote à l'automne, c'est par crainte de son entraînement par les pluies de l'hiver. Et cependant, nous avons à notre disposition des engrais azotés qui sont fort bien retenus par le pouvoir absorbant du sol. C'est ainsi que la **Cianamide de chaux** — bien connue comme moyen pratique de lutte contre la décalcification du sol et contre les parasites animaux et végétaux des cultures — contient son azote sous forme amidique, particulièrement bien retenue par le sol. Des expériences très précises, avec analyse des eaux d'infiltration ont montré que 200 millimètres de pluie ne font disparaître en profondeur que le centième environ de la quantité d'azote fournie sous forme de Cianamide.

Ainsi se trouve pleinement justifiée la pratique de certains agriculteurs avertis, d'apporter, avant le semis de la céréale d'automne, et en complément de leur fumure phospho-potassique, **100 à 200 kgs à l'hectare** de **Cianamide de chaux**. De la sorte, la plante trouve d'un bout à l'autre de sa croissance les aliments dont elle a besoin. Elle en tire un profit qui, lors de la moisson, surprend agréablement l'agriculteur.

La vraie Soufreuse
"JULLIAN"
SIMPLE & DOUBLE EFFET



Etablissements MALBEC
1, rue Carlencas, 1
MONTPELLIER (Hérault)
Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...
Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

ŒNOLEVURES "LA NIMOISE"
LEVURES SÉLECTIONNÉES
CULTIVÉES SUR JUS DE RAISIN
LIMPIDITÉ Levures en pleine activité
FINESSE Levures concentrées
CONSERVATION
8, rue Clovis - NIMES - 6, rue Henri-IV
Téléphone : 23-65
Représentants et dépositaires demandés

VIRICUIVRE
32 A ou 32 V
Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal
sous forme d'
OXYCHLORURE
Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL
10, Quai de Serin, LYON

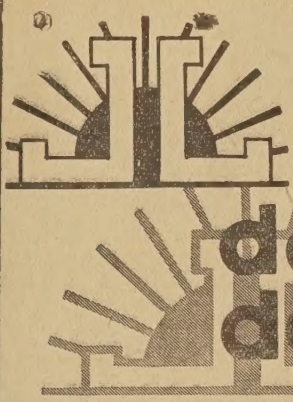
GRANDES PÉPINIÈRES
DE L'AUDE

Boutures, Racinés, Greffés
- Producteurs-Directs -

CHARLES AUTHIER

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

ILE-CARCASSONNE (AUDE) TÉLÉPH. 4-48



des vins de qualité

Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

Parasitox — Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmilières

Dorypoudre — Extermine en poudrages le **Doryphore**

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.